



Poulet mit Estragon und Rahm

Zutaten:

je 5	(grosse) Pouletober- und -unterschenkel
300 g	Champignons
200 ml	Rahm
100 ml	Hühnerbouillon
1 Glas	trockener Weisswein
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
	Estragon
	Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

Schritt 1

Die Ober- und Unterschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken sowie die Champignons in Scheiben schneiden und anschliessend in 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl leicht anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.

Schritt 2

Die Ober- und Unterschenkel in der restlichen Butter und dem restlichen Olivenöl anbraten, den Weisswein sowie die Bouillon hinzugeben und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen.



Zubereitung:

Schritt 3

Im Anschluss die zuvor angebratenen Champignons sowie den Estragon zugeben, den Rahm dazugießen und alles bei kleiner Hitze ca. 45-60 Minuten kochen lassen.

Tipp:

Dazu passt am besten Kartoffelstock oder Butternudeln und grünes Gemüse.